



東京医科歯科大学歯学部附属病院
摂食嚥下リハビリテーション外来
診療科長

戸原 玄 准教授

家族や友人とお出かけして 本格フランス・イタリア料理やデザート を楽しみましょう！

「外食だと噛んだり、飲み込んだりする力が衰えて楽しめない」「体も不自由になり家族に迷惑なので外食したいと言えない」という患者さんの声をよく聞きます。私たちは、お出かけして食べる喜びを、もう一度味わってほしいと考えて、いろいろな方に相談しました。そして、家族や友人とお出かけしておいしいものを食べる楽しみをあきらめてしまった方のために、東京医科歯科大学の大学内レストラン「あるめいだ」協力により、柔らかく、食べやすく、おいしい「やわらか食」を、ご紹介することになりました。ぜひご利用ください。

メニューの食べやすさを評価しました！

あるめいだでは、食べ物を噛んだり、飲み込んだりするのが難しい人のために、「食べやすいメニュー」をご用意しています。それぞれのメニューが、どの程度の食べやすさかについては、日本摂食嚥下リハビリテーション学会の分類に基づいて、東京医科歯科大学歯学部附属病院と医学部附属病院の食と健康に携わるスタッフが、評価いたしました。



東京医科歯科大学歯学部摂食嚥下外来チーム、臨床栄養部チーム、あるめいだスタッフ

東京医科歯科大学歯学部附属病院及び医学部附属病院では、約20年間に亘り、食べる機能の障害である摂食嚥下障害を持つ患者さんの生活の質の向上を目指して、多職種のスタッフが連携・協力して活動してまいりましたが、我々が活動していく中で、このような患者さんは、外食を楽しむことが困難であることに気付きました。

そこで、このような状況を改善するための第1歩として、全国の病院に先駆けて、東京医科歯科大学内のレストランで“本格的”で“食べやすく”、“おいしい”やわらか食事メニューを提供させて頂く試みを開始致しました。

私達は、このような試みが全国に広がり、全国の患者さんが外食を楽しめるような社会となりますように、引き続き努力して参ります。この機会に是非、ご利用頂きましてご意見等を頂戴頂けますと幸いです。

東京医科歯科大学歯学部附属病院長
東京医科歯科大学医学部附属病院長



大学内レストラン あるめいだ

お茶とフランス料理・イタリア料理をベースにした自慢の手作り料理を明るく落ち着いた雰囲気の店内でゆっくりとお楽しみください。

*「やわらか食メニュー」は、平日は当日の11:30より提供しています。予約は平日は当日予約可。土曜日は前日までにご予約ください。



あるめいだシェフ 歌川彦彦氏

オーナーが嚥下障害になり、食べやすいメニューをたくさん考えました。笑顔で召し上がっていただけるよう、心を込めて調理します！

営業時間

平日：10:00am ~ 8:30pm

土曜日：11:30pm ~ 4:00pm

(日曜日・祝日・年末年始休業)

レストランの名前は16世紀に九州全域で医療活動を行い、西洋医学を用いて日本で初めて診療を行ったポルトガル人宣教師・外科医のルイス・デ・アルメイダの功績を讃えたものです。

アクセス

JR 御茶ノ水駅から徒歩5分、東京メトロ御茶ノ水駅から徒歩3分
東京医科歯科大学校内 お茶の水門入って右の「食堂棟」1階にあります。

TEL 03-3811-9607

(ご予約承ります。12:00 ~ 13:00のランチタイムは混雑が予想されます)

食べやすい！

おいしい！

本格的！

やわらか食メニュー



お出かけして
おいしいものを
食べる楽しみ
もう一度！



東京医科歯科大学歯学部附属病院
東京医科歯科大学医学部附属病院

お出かけして食べるよろこび、 大切な人と笑顔で楽しむ食事をご用意しました！



あるめいだ
おいしくて本格的な
やわらか食メニュー
あります！

営業時間
平日：10:00am ~ 8:30pm
土曜日：11:30pm ~ 4:00pm
(日曜日・祝日・年末年始休業)

http://www.erie-sonoda.com/



* ところみ調整食品の持ち込みは自由です。* 12:00 ~ 13:00 は混雑するので避けてください。

学会分類 2013

ゼリー・プリン・
ムースなど



ブロッコリーのムース 400円



パプリカのムース 400円

デザート



チーズスフレ 400円

ピューレ・ペースト・
ミキサーなど均質で
なめらかなもの



ごぼうのポタージュ 480円

形はあるが口腔内で
押しつぶし、
食塊形成が容易なもの



舌平目のワイン蒸し 1250円

かたさ、ばらけやすさ、
貼りつきやすさ
などのないもの。
箸やスプーンで切れる



カニのオムレツ 1070円



ラタトゥイユと卵のリゾット 930円



フォンダンショコラ 360円

区分外



牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 1180円



* メニューはこれ以外にもあります。

体験談

こんな美味しいお料理を
再び食べられるなんて嬉しい！



T.M.さん
(77歳)

上咽頭がんの放射線治療後に口の中が乾くようになり、うまく食べることができなくなりました。入れ歯はありますが、口の中、のどが濁って食べ物がうまく飲み込めないの、ペースト食など、のどごしの良いものしか食べることができません。あるめいだのお食事は、高級感もあって、嚥下障害になってから何年もこのような美味しい料理を食べられずにいたので嬉しかったです。一番気に入ったメニューは、ゴボウのポタージュ、フォアグラのフラン、スフレで、本格的な味なので病院に来たらまた食べようと、楽しみにしています。娘と一緒にのレストランに入って、それぞれが食べたいメニューを選んで、一緒に食べることができたのは夢のようです！

カニのオムレツがおすすめ！



Y.T.さん
(77歳)

舌がん、咽頭がん、3回にわたる手術と放射線治療を受けて、食べ物がうまく飲み込めなくなり、のどに詰まらせたこともありました。食べやすいメニューがあるのは、本当にうれしいです。メニューの中では、蟹オムレツ…特に蟹みそケチャップがとても美味しかった。病院に来る楽しみになりました。

